

Larä



AGRI PIZZE



Tutte le nostre pizze nascono dall'autenticità delle farine biologiche, sono coccolate dalla morbida mozzarella Fiordilatte e cotte nel nostro amato forno a legna tradizionale.



MARINARA	Pomodoro, origano, olio aromatizzato all'aglio 🌾	€ 5.00
MARGHERITA	Pomodoro, mozzarella, origano, basilico 🌾 🍷	€ 6.00
DIAVOLA	Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive 🌾 🍷	€ 8.00
NAPOLI	Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe 🌾 🍷 🍷	€ 7.00
4 STAGIONI	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive 🌾 🍷	€ 10.00
CAPRICCIOSA	Pomodoro, mozzarella, olive, carciofi, funghi 🌾 🍷	€ 9.00
VEGETARIANA	Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, olio aromatizzato all'aglio 🌾 🍷	€ 8.00
SARDA	Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, crema di formaggio piccante, patate al forno 🌾 🍷	€ 9.00
AMERICANA	Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte 🌾 🍷	€ 8.50
FUOCO E FIAMME	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle di Tropea, salame piccante 🌾 🍷	€ 9.00
CRUDO	Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, Gran Campidano, pomodorini cherry 🌾 🍷	€ 9.00
CARLOFORTINA	Pomodoro, mozzarella, pesto, tonno, pomodorini cherry, basilico 🌾 🍷 🍷	€ 10.00
TONNO E CIPOLLA	Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea 🌾 🍷 🍷	€ 8.50





PIZZE BIANCHE

QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, gorgonzola, caciotta, Gran Campidano 🌾🍷 € 9.00

CORONGIU crema di verdure bio, mozzarella, coppa, rucola, Gran Campidano 🌾🍷 € 12.00

ARMONIA Burrata, pomodorini, basilico, olio EVO, scaglie di bottarga 🌾🍷🍷
di Cabras € 12.00

CALZONI

CLASSICO Pomodoro, mozzarella, pasta d'acciughe 🌾🍷🍷 € 7.50

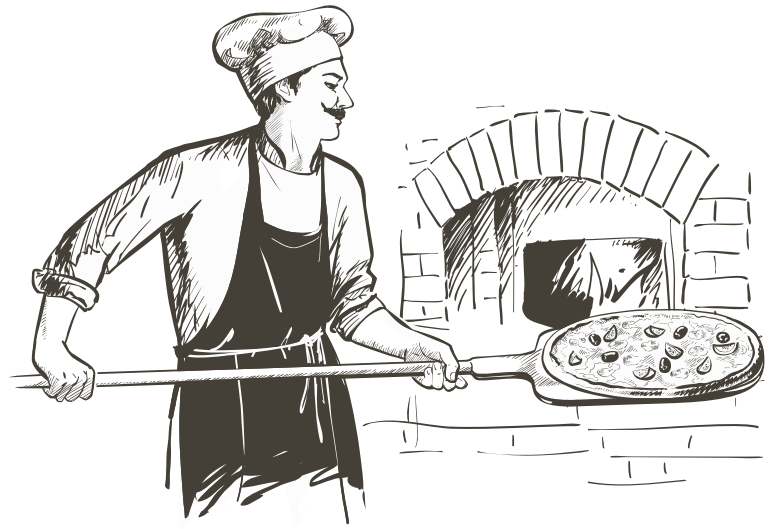
FARCITO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon 🌾🍷 € 9.00

NUTELLA Nutella, (mozzarella a piacere) 🌾🍷 € 7.00

SUPPLEMENTI

Variazione pizze (per ogni singola variazione)	€ 1.00	Pecorino DOP	€ 2.00
Mozzarella fiordilatte artigianale	€ 1.50	Salumi affettati	€ 2.00
Mozzarella con latte di bufala artigianale	€ 3.00		
Nutella	€ 2.00		





PIZZE GOURMET

Preparate con farina biologica e lievito madre, le nostre pizze gourmet prendono vita dall'arte antica della fermentazione naturale, lievitando lentamente per 48 ore. Un viaggio gastronomico fatto di sapori unici e accostamenti sorprendenti, dedicato a chi è alla ricerca di autenticità e creatività.

AGRIEXPERIENCE 🌾 🍷

€ 12.50

Pomodoro, mozzarella, porchetta, burrata, pistacchio

MAIALINO NEL BOSCO 🌾 🍷

€ 12.50

Pomodoro, mozzarella, porchetta, crema di zucca, pecorino DOP





DOLCI

Dolci delizie che accarezzano il palato risvegliano i sogni di un'anima golosa.

SEBADAS 🍷 € 5

BIRRAMISÙ 🍷🍷 € 5

CREMA CATALANA 🍷 € 5

COPPA AGRIEXPERIENCE 🍷🍷 € 5

SORBETTO € 5



Birra Lara
prodotto agricolo artigianale - Tertenia (NU)





BEVANDE

ACQUA NATURALE - GASATA CL. 75	€ 2
COCA COLA BIO	€ 3.40
CHINOTTO BIO	€ 3.40
GASSOSA BIO	€ 3.40
THÈ AL LIMONE BIO	€ 3.40
THÈ ALLA PESCA BIO	€ 3.40
VINO DELLA CASA	€4

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO € 1.20	CAPPUCCINO € 1.50
CAFFÈ MACCHIATO € 1.40	LATTE MACCHIATO € 2
CAFFÈ DOPPIO € 2	THÈ CALDO € 2
CAFFÈ DECAFFEINATO € 1.20	CAMOMILLA € 2
CAFFÈ D'ORZO € 1.50	TISANE € 2
CAFFÈ AMERICANO € 2	
MAROCCHINO CACAO € 2	
MAROCCHINO NUTELLA € 2.50	
CAFFÈ CORRETTO € 2.50	
CAFFÈ SHAKERATO € 2.50	



AMARI E LIQUORI

AMARO DEL BIRRARIO € 4

AMARO DI CHINOTTO € 4

MANDARINETTO € 4

LIMONCELLO € 4

MIRTO € 4

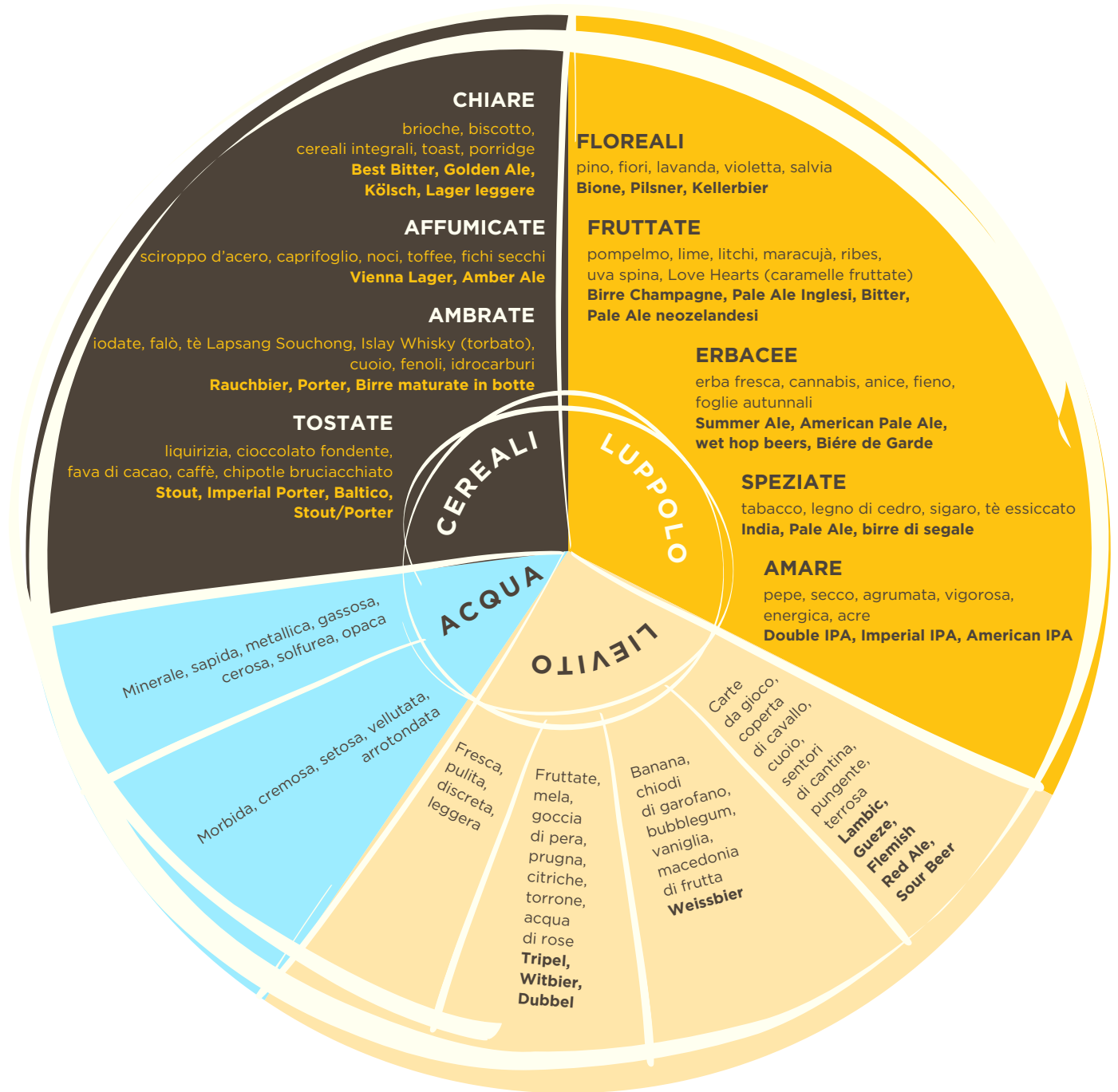


Osserviamo, annusiamo e assaporiamo!

Sentire il suono della birra che si versa e il sibilo della bottiglia stappata è già evocativo, ma è con la vista, il gusto e l'olfatto che esploriamo davvero l'eccellenza brassicola.

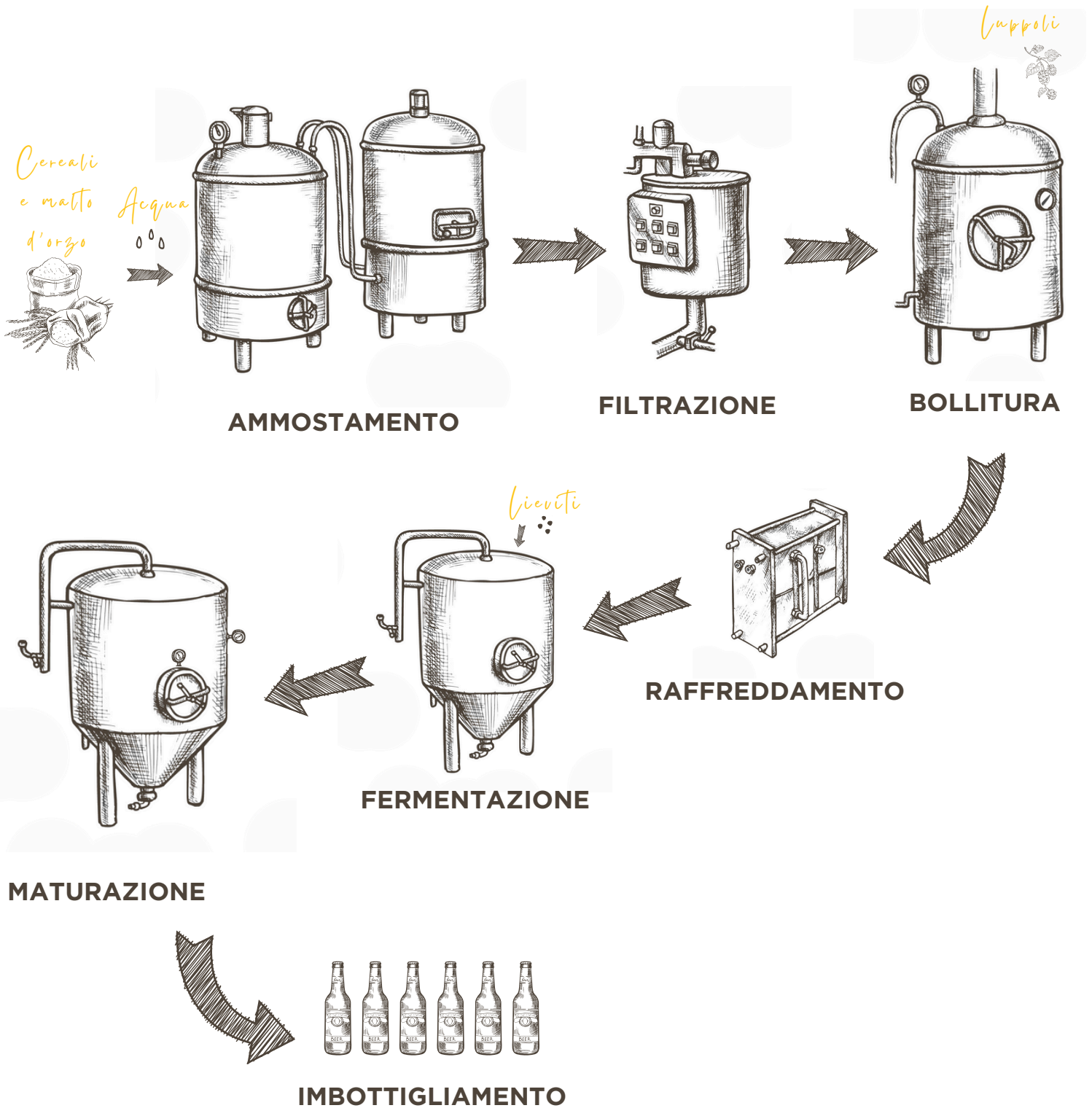
Degustare una birra è un'esperienza multisensoriale da interpretare a seconda delle materie prime utilizzate.

Buon divertimento e... alla salute!

















Dal cuore della Terra, nasce la nostra birra artigianale agricola: pura, autentica, Garda.

Ogni sorso racconta una storia di passione e dedizione, un legame profondo con la natura e una tradizione che vive in ogni goccia.



ELENCO ALLERGENI

IMPORTANTE: AVVISACI DELLE TUE ALLERGIE SIN DA SUBITO, GARANTIRÀ A TE UNA PIACEVOLE ESPERIENZA E A NOI LA SERENITÀ DI UN SERVIZIO SU MISURA PER LE TUE NECESSITÀ.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI	
	1- Glutine (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati).
	2- Crostacei e derivati (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili).
	3- Uova (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo).
	4- Pesce e derivati (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali).
	5-Arachidi e derivati (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi).
	6- Soia e derivati (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili).
	7 - Latte e derivati (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie).
	8- Frutta a guscio e derivati (noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, mandorle, nocciole, anacardi, pistacchi).
	9- Sedano e derivati (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe o minestre, salse, sughi e concentrati vegetali).
	10 - Senape e derivati (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda).
	11 - Semi di Sesamo e derivati (semi interi usati per il pane o dolci, farine che lo contengono in minima percentuale).
	12- Anidride Solforosa e Solfiti (in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti).
	13 - Lupino e derivati (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari).
	14- Molluschi e derivati (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc..).

